

■ 栄 養 科

○活動内容

食事内容は、一般食35%、特別食65%の割合となっており、特別食の中で、経腸栄養が40%となっています。経腸栄養については、PEGの患者さんが増えています。また、固形化剤を使用して、栄養剤の固形化も行っています。

食事形態も、きざみ食、ペースト食、ミキサー食がふえて30%を占めています。きざみ食といっても、糖尿病食、心臓病食、腎臓病食など様々な食種の食事を一つ一つ刻んでおり、時間がかかる作業となっています。細心の注意をはかっているにもかかわらず、ペースト食に魚の骨が混入してしまったインシデントが発生し、対応策としては、骨なしの魚を購入し、ミキサーにかけた後、さらに、裏ごしをかける作業を行うようにしています。また、専用の包丁、まな板、必ず手袋を使用するなど衛生面においても注意をはかり、作業を進めています。

平成17年7月には、食品の細菌検査、調理器具の拭き取り調査など細菌自主検査を行い、点検、確認を繰り返し、安全な食事の提供が出来るよう努めています。

療養病棟での15時の水分補給目的のおやつについても、いろいろな手作りのゼリーを準備したり、カルピスやジュース、アイスクリームにしたり、できるだけバラエティーになるよう工夫しました。セレクトメニューについては、週2回を目標としましたが、人材がそろわず、週1回の実施のままとりましたが、内容については、スープカレーやピザなど新しいメニューを加えました。

平成17年4月より、大久保医師を中心にNSTの活動を行っています。呼吸器科の患者さんを中心に、8週を1サイクルとし、週1回のラウンド、食事内容の検討を行い、栄養管理を行っています。まだ、件数は少ないですが、入院患者さん全ての栄養管理が実施できるよう努力したいと思います。

平成17年10月には、入院患者さん、外来透析の患者さんを対象に嗜好調査を行いました。食事の満足度としては、入院患者さんからは、満足36%、一応満足32%、普通21%、やや不満9%、不満2%の結果、外来透析の患者さんからは、満足26%、一応満足45%、普通24%、やや不満5%の結果となっています。味付けや調理方法など、いろいろなご意見、ご希望をいただきましたので、献立の中へ反映させていくよう業務を行っています。

平成17年6月20日～7月1日、10月3日～10月21日までの5週間、天使大学看護栄養学部栄養学科4年生2名が、実習に入りました。調理、配膳業務、糖尿病食の献立作成、嗜好調査、塩分についてのパンフレット作成、栄養スクリーニング、栄養指導見学などの実習を行いました。

日々、忙しい中での実習ではありましたが、病院での管理栄養士の業務内容を理解してもらえたと思っています。

平成18年3月25日の腎臓病教室で食事療法についてお話をしました。食事については2回目ですので、献立作成や調理のポイントなど、できるだけ実践してもらえる内容も加えて行いました。多数ご参加いただき、食事への関心の大きさ、食事の必要性をあらためて実感しました。

栄養指導については、入院117件、外来51件、合計168件行いました。COPDの患者さん、HOT導入の患者さん、療養病棟より在宅へ戻られる患者さんに対する栄養相談も加わりました。

(栄養指導件数)

(件)

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
14	16	20	8	18	8	14	16	12	15	8	19

今後の展望

献立内容については、12週のサイクルメニューとなっているため、マンネリ化傾向となっており、新メニューの検討を行い、季節感のある内容に変更していきたいと考えます。セレクトメニューについては対象が一般食の患者さんのみのため、今後は、セレクトメニューを増やすのではなく、行事食を増やしていくことにより、入院患者さん全てに喜んでいただける機会を多く作っていききたいと思います。

栄養管理計画書を作成することにより、入院患者さん、一人一人の栄養状態を把握し、細かな対応ができるよう努力し、少しでもベッドサイドへ行ける時間を作っていききたいと思います。

院外の研修会へは、時間がとれずほとんど参加することができなかったため、今後は新しい知識や情報の修得のため参加したいと思います。